

for a living planet®

Pour le prof



Du CO_2 dans nos assiettes

Notions de base

Existe-t-il encore quelqu'un qui trouve étrange de manger des fraises en hiver, des haricots verts du Kenya, des pommes de Nouvelle-Zélande…? De plus en plus de choses sont rendues possibles par la mondialisation. Saviez-vous par exemple que les crevettes présentées sur nos étals voyagent souvent jusqu'en Afrique du Nord ou en Asie afin d'y être décortiquées à moindre coût -mais à quel coût écologique - et reviennent ensuite sur le marché belge ?

En règle générale, nous avons trop peu conscience des ressources et de l'énergie utilisées, à chaque étape, depuis la fabrication d'un objet jusqu'à la fin de sa vie. Cette énergie provient essentiellement de la combustion de matières fossiles qui, en générant du gaz carbonique, renforce l'effet de serre, ce qui provoque les changements climatiques.

Le climat, c'est nous

Si vous souhaitez plus d'informations sur le réchauffement de la planète et les changements climatiques, consultez notre dossier pédagogique "Le climat, c'est nous". Il est téléchargeable gratuitement sur notre site: **www.wwf.be** > Agir > Avec les écoles

Un choix conscient

Pour consommer intelligemment et de manière responsable, il est indispensable d'être informé. Si l'étiquetage du produit ou son mode d'emploi reprennent des informations en termes d'utilité et de fonctionnalité, l'aspect environnemental est souvent absent. Toutefois, les indications de composition ou de provenance reprises sur l'étiquette peuvent être des critères utiles pour influencer une décision. Deux points devraient tout particulièrement attirer notre attention avant l'achat: la consommation d'énergie et les déchets générés par l'objet de notre convoitise. Quelques exemples…

… un jour sans viande

Nous mangeons trop de viande : le Belge en ingurgite en moyenne 270 grammes par jour. C'est-à-dire deux à trois fois plus que ce qui est recommandé d'un point de vue médical.

Or produire de la viande requiert énormément d'eau et d'énergie: il faut en effet nourrir le bétail, transformer la viande en produits finis et gérer les déchets. Seuls 60% environ de l'animal finissent dans l'assiette du consommateur. Un jour sans viande par personne équivaut à 1,44 kg de CO_2 en moins dans l'atmosphère. De plus, l'élevage génère du méthane, un gaz qui a une lourde responsabilité dans le renforcement de l'effet de serre.

Pourquoi pas végétarien ?

Le végétarisme est un mode d'alimentation dans lequel les gens ne mangent pas de chair animale : ni viande ni poisson.

Manger végétarien n'est pas seulement favorable à l'environnement, c'est aussi manger moins de graisses animales et de cholestérol, plus de fibres, plus de légumes et de fruits et donc adopter un régime alimentaire sain. Une consommation excessive de viande augmente en effet le risque de maladies cardiovasculaires, de certains cancers, de l'obésité et du diabète.

Alors pourquoi ne pas manger végétarien au moins un jour par semaine ?

… fruits et légumes de production locale

Aujourd'hui, on ne peut pas dire que nous mangeons davantage qu'il y a 30 ans. Or, les transports d'aliments ont doublé sur cette période. Cela s'explique par le fait qu'à l'heure actuelle, nous pouvons acheter des produits venant du monde entier: pommes du Cap Vert, bananes du Costa Rica, kiwis de Nouvelle-Zélande… Combien de kilomètres auront été parcourus par ces fruits avant de combler nos papilles gustatives? Or qui dit transport, dit utilisation de combustibles fossiles. C'est pourquoi choisir des produits régionaux, dits du terroir, est un plus pour l'environnement.

Et le bio ?



L'agriculture biologique respecte à la fois les hommes, les animaux, les plantes et l'environnement. Le fermier bio n'utilise pas les techniques habituelles de l'agriculture traditionnelle. Ainsi n'utilise-t-il aucun produit chimique: l'emploi d'herbicides, par exemple, lui est interdit. Il en va de même pour l'engrais chimique, les additifs, les hormones de croissance, tout comme pour l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM). En Belgique, on reconnaît un produit issu de l'agriculture biologique grâce au label Biogarantie. Comment apportez-vous votre pierre à l'édifice du développement durable lorsque vous décidez d'acheter bio ? Vous en saurez plus sur l'agriculture biologique en visitant le site **www.bioforum.be**.

… des produits de saison
Les exigences de production et de conservation de produits consommés hors saison (cultures sous serre chauffée, réfrigération, emballages…) multiplient la consommation énergétique et le niveau global des émissions de gaz à effet de serre. Consommer un kilo de fruits ou de légumes sous forme de produit frais plutôt que surgelé, représente 1,46 kg de CO_2 en moins dans l'atmosphère.

…emballages et contenants
La majorité de ce que nous consommons est emballée. Souvent il y a aussi suremballage, c'est-à-dire un deuxième emballage qui entoure l'emballage initial protégeant le contenu. Un exemple de suremballage? La boîte en carton qui contient le tube de dentifrice. Même s'il vient renforcer la protection du contenu, l'objectif du suremballage est bien souvent d'attirer le consommateur et de faciliter le rangement dans les rayons. Or la production de tels emballages est très gourmande en matières premières et en énergie. De plus, nous produisons de la sorte des déchets en permanence: emballage du savon, pot de confiture, paquet de biscuits, berlingot de jus, canette de limonade… Au cours des 30 dernières années, le Belge a plus que doublé sa production de déchets. En 2006, chaque habitant générait en effet plus de 500 kg de déchets par an !

Critères de choix
Il n'est pas toujours facile de faire un choix… Il n'existe pas de liste de critères que l'on puisse suivre aveuglément.

Manger moins de viande est toujours un bon choix. Pour les légumes et les fruits il faudrait les choisir de préférence locaux, bio et de saison. Mais souvent, ces critères ne sont pas réunis, et il faut alors faire un choix.

Un exemple : les produits issus de l'agriculture biologique. Toujours le meilleur choix ? Non! Si par exemple vous pouvez choisir entre un produit local issu de l'agriculture traditionnelle et le même produit bio mais venant de loin, il est souvent plus écologique de choisir le produit local.

Et les produits équitables?

Choisir des produits locaux n'est pas toujours facile, par exemple, si vous voulez boire du café ou manger une banane.

Vous pouvez alors choisir des produits issus du commerce équitable. Leur choix garantit non seulement que les producteurs sont rémunérés équitablement, mais souvent aussi que les produits répondent à de plus hautes exigences environnementales.

Vous pouvez reconnaître les produits issus du commerce équitable (entre autres) grâce à ce logo :



Le pétrole et nos aliments

Légume: asperges
Poids : 1 kg
Mois: février
Origine: Mexique
Transport: avion
Consommation de pétrole: 5L



Poids : 1 kg
Mois: mai
Origine: Suisse
Transport: camion
Consommation de pétrole: 0,3L



Viande: agneau
Poids: 1 kg
Origine: Nouvelle-Zélande
Transport: avion
Consommation de pétrole: 6,1L



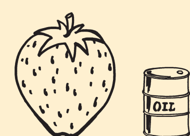
Poids: 1 kg
Origine: Suisse
Transport: camion
Consommation de pétrole: 1,3L



Fruit: fraise
Poids: 1 kg
Mois: mars
Origine: Israël
Transport: avion
Consommation de pétrole: 4,9L



Poids: 1 kg
Mois: juin
Origine: Suisse
Transport: camion
Consommation de pétrole: 0,2L





Méthodologie

Objectifs

- Identifier la provenance des produits.
- Retrouver des informations sur une étiquette.
- Mener une réflexion par rapport à la consommation de proximité.
- Situer les pays sur une carte du monde.
- Lire une carte routière et relever les distances qui séparent deux lieux.
- Réfléchir sur l'utilité des emballages.
- Observer l'importance et la diversité des emballages.
- Réfléchir sur les différentes possibilités d'emballer un même produit.

Matériel nécessaire

- Photocopies de la fiche élève
- Deux produits du même type dont l'un vient de loin et l'autre est local. Par exemple une pomme Jonagold de Belgique et une Granny Smith de Nouvelle-Zélande
- Photocopies en A3 et en A5 des dessins fournis en annexe : baril de pétrole, nuage de gaz à effet de serre, thermomètre
- Une grande carte du monde
- Papiers autocollants pour identifier différents lieux sur la carte du monde
- Toutes sortes d'emballages

Marche à suivre

Introduction

- En prenant l'exemple des deux pommes, (la Jonagold et la Granny Smith), expliquez que pour acheminer les produits venant de loin, la consommation de beaucoup de carburant fossile est nécessaire (baril de pétrole), et que lorsque ceux-ci sont brûlés, ils dégagent des gaz à effet de serre (nuage de gaz à effet de serre) à cause desquels la Terre se réchauffe (thermomètre).

- Illustrez votre explication en écrivant au tableau « pomme belge » et « pomme néo-zélandaise ». Derrière la pomme belge, collez les petits dessins A5 du baril de pétrole, du nuage de gaz à effet de serre et du thermomètre. Faites de même derrière la pomme néo-zélandaise avec l'aide des dessins en A3.

- Demandez aux élèves de repérer la Belgique et la Nouvelle-Zélande sur la carte du monde. Quelle est la pomme venant de l'endroit le plus éloigné ? Comment les pommes arrivent-elles au magasin ? De quoi les camions et les avions ont-ils besoin pour fonctionner ? Pour laquelle des pommes a-t-il fallu utiliser le plus de pétrole ?

Un plateau de CO_2 au petit déjeuner !

- Proposer aux enfants d'organiser un petit déjeuner au sein de leur classe en leur demandant d'apporter des produits qu'ils ont l'habitude de manger. Il est très important d'amener ces produits avec leurs emballages d'origine car c'est sur ceux-ci que les lieux de production sont renseignés.
- Par sécurité, apporter vous-même des produits venant de l'étranger afin de bien insister sur la provenance des produits. Exemple: des pommes venant de Nouvelle-Zélande ou du Cap. Penser aussi à apporter du pain, surtout s'il y a moyen de repérer l'adresse du boulanger sur le sac.
- Avant ou après le repas, par groupe de 2 à 3, demander de relever pour chaque produit son lieu de production, le lieu et le type de commerce où l'achat a été réalisé (grande surface, épicier, marché etc.). Insérer ces informations dans le tableau de la fiche Elève.
  A l'aide d'une carte du monde, les enfants localisent les pays exportateurs des produits amenés.
- A partir d'un produit pouvant avoir différentes provenances, réfléchir aux distances parcourues pour chacune d'elles et aux impacts environnementaux consécutifs. De même, réfléchir aux conséquences environnementales d'un achat de fruits hors saison.
- Réaliser une affiche représentant un petit déjeuner favorable à l'environnement ; autrement dit, rejetant le moins possible de gaz carbonique dans l'air.

Produits de chez nous

- Amener les enfants à la notion de consommation de proximité par le biais des spécialités belges (couque de Dinant, gaufre de Bruxelles etc.). Demander de localiser les villes de fabrication de ces produits sur la carte de Belgique. Ensuite, calculer la distance parcourue pour transporter ces produits du lieu de fabrication jusqu'à un lieu d'achat.
- Demander aux élèves de réfléchir sur les conséquences du transport de marchandises au niveau du changement climatique.

Nos déchets sous la loupe :

A partir de différents objets suremballés que vous aurez apportés, par exemple un paquet de biscuits contenant des biscuits emballés individuellement:

- demander aux enfants d'identifier les différents types d'emballage;
- amener les enfants à réfléchir sur le rôle de l'emballage: protection, hygiène, support à la communication, espace publicitaire…;
- demander aux élèves de comparer les différents types d'emballage possibles pour un même produit. Réfléchir sur l'impact environnemental des différents types d'emballage.